

DOMAINE ANTUGNAC PINOT NOIR «CÔTES PIERRE LYS»



TERROIR: Parcelle située à Planal, sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude et une altitude de 500 mètres. Cet îlot de 4,50 ha est consacré au Pinot Noir. Ce coteau, exposé plein sud face aux Pyrénées est bien ventilé, le sol est pauvre en matière organique mais riche de minéraux de différentes origines ; schistes, galets, pierre calcaire, fossiles lacustres. Les marnes conservent l'humidité ;



La première qualité d'un pinot doit être sa persistance et son élégance aromatique. Pour ce faire, la maturité doit être lente, complète et la pellicule du raisin ne doit pas flétrir, être brûlée par le soleil ou abîmée par une maladie quelconque. À Planal, le microclimat pendant la maturation nous permet d'obtenir des raisins au potentiel exceptionnel.

VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 4 à 5 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuvaage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés et entonnés dans des fûts de chêne français (20% neufs). La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques jusqu'au mois de juin qui suit les vendanges.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin rouge assez profond aux reflets grenat. Nez expressif de cerise, d'épices et moka. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit et les notes empyreumatiques. La fraîcheur en fin de bouche est d'une élégance rare qui témoigne de la complicité qui existe entre le Pinot Noir et le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Vin est à boire dans les 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en sauce, agneau, volailles et gibiers.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L /Carton de 12 bouteilles /Bouchon de liège naturel

